

**Publikacje za rok 2019****PUBLIKACJE****Czasopisma z IF**

1. Kulczyński Bartosz, Sidor Andrzej, Gramza-Michałowska Anna: Characteristics of selected antioxidative and bioactive compounds in meat and animal origin products. *Antioxidants* 2019, vol. 8, iss. 9, art. 335
2. Sidor Andrzej, Drożdżyńska Agnieszka, Gramza-Michałowska Anna. (2019). Black chokeberry (*Aronia melanocarpa*) and its products as potential health-promoting factors - An overview. *Trends Food Sci. Technol.* 2019, vol. 89, July 2019, s. 45-60
3. Sidor Andrzej, Gramza-Michałowska Anna. (2019). Black chokeberry *Aronia melanocarpa* L.— a qualitative composition, phenolic profile and antioxidant potential. *Molecules* 2019, vol. 24, iss. 20, art. 3710
4. Gramza-Michałowska Anna, Bueschke Marzena, Kulczyński Bartosz, Gliszczyńska-Świgło Anna, Kmiecik Dominik, Bilka Agnieszka, Purła Małgorzata, Wałęsa Lucyna, Ostrowski Michał, Filipczuk Magdalena, Jędrusek-Golińska Anna. Phenolic compounds and multivariate analysis of antiradical properties of red fruits. *J. Food Meas. Charact.* 2019, vol. 13, s. 1739-1747.
5. Piechocka Justyna, Szymandera-Buszka Krystyna, Kobus-Cisowska Joanna, Gramza-Michałowska Anna, Jędrusek-Golińska Anna. The Effect of Thiamine Concentration on the Antioxidative Activity Indices in Tea Extracts. *Antioxidants* 2019, vol. 8, iss. 11, s. 555.
6. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska-Powałowska Daria, Szczepaniak Oskar, Kmiecik Dominik, Przeor Monika, Gramza-Michałowska Anna, Cielecka-Piontek Judyta, Smuga-Kogut Małgorzata, Szulc Piotr. Composition and in-vitro effects of cultivars of *Humulus lupulus* L. hops on cholinesterase activity and microbial growth. *Nutrients* 2019, vol. 11, iss. 6, s. 1377.
7. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna. The profile of carotenoids and other bioactive molecules in various pumpkin fruits (*Cucurbita maxima* Duchesne) cultivars. *Molecules* 2019, vol. 24, s. 3212.
8. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna. The profile of secondary metabolites and other bioactive compounds in *Cucurbita pepo* L. and *Cucurbita moschata* pumpkin cultivars. *Molecules* 2019, vol. 24, s. 2945.
9. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska Daria, Maciejewska Paulina, Szczepaniak Oskar, Kmiecik Dominik, Gramza-Michałowska Anna, Kulczyński Bartosz, Cielecka-Piontek Judyta. Enriching novel dark chocolate with *Bacillus coagulans* as a way to provide beneficial nutrients. *Food Funct.* 2019, vol. 10, iss. 2, s. 997-1006.
10. Bilka Agnieszka, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik, Danyluk Bożena, Kowalski Ryszard, Szymanowska Daria, Gramza-Michałowska Anna, Szczepaniak Oskar. Cholinesterase inhibitory

- activity, antioxidative potential and microbial stability of innovative liver pâté fortified with rosemary extract (*Rosmarinus officinalis*). *Electron. J. Biotechnol.* 2019, vol. 40, s. 22-29.
11. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska Daria, Maciejewska Paulina, Kmiecik Dominik, Gramza-Michałowska Anna, Kulczyński Bartosz, Cielecka-Piontek Judyta. In vitro screening for acetylcholinesterase and butyrylcholinesterase inhibition and antimicrobial activity of chia seeds (*Salvia hispanica*) *Electron. J. Biotechnol.* 2019, vol. 37, s. 1-10.
  12. Sidor Andrzej, Gramza-Michałowska Anna. Black Chokeberry *Aronia Melanocarpa* L. – a Qualitative Composition, Phenolic Profile and Antioxidant Potential. *Molecules* 2019, vol. 24, s. 3710.
  13. Kulczyński Bartosz, Kobus-Cisowska Joanna, Taczanowski Maciej, Kmiecik Dominik, Gramza-Michałowska Anna. The chemical composition and nutritional value of chia seeds—current state of knowledge. *Nutrients* 2019, vol. 11, iss. 6, s. 1242.
  14. Jędrusek-Golińska Anna, Piasecka-Kwiatkowska Dorota, Zielińska Paulina, Zielińska-Dawidziak Magdalena, Szymandera-Buszka Krystyna, Hęć Marzanna: Soy preparations are potentially dangerous factors in the course of a food allergy. *Foods*. 2019, vol. 8, iss. 12, art. 655.
  15. Jędrusek-Golińska Anna, Zielińska-Dawidziak Magdalena, Zielińska Paulina, Kowalski Ryszard, Piasecka-Kwiatkowska Dorota: Analysis of risk and consumers' awareness regarding the gluten content in meat products on the example of frankfurter type sausages: *Qual. Assur. Saf. Crop. Foods*. 2019, vol. 11, no. 6, s. 529-537.
  16. Hęć Marzanna, Dziedzic Krzysztof, Górecka Danuta, Jędrusek-Golińska Anna, Gujska Elżbieta: *Aloe vera* Webb.: natural sources of antioxidants - a review. *Plant Foods Hum. Nutr.* 2019, vol. 74, 3, s. 255-265.
  17. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska Daria, Maciejewska Paulina, Kmiecik Dominik, Gramza-Michałowska Anna, Kulczyński Bartosz, Cielecka-Piontek Judyta: In vitro screening for acetylcholinesterase and butyrylcholinesterase inhibition and antimicrobial activity of chia seeds (*Salvia hispanica*). *Electron. J. Biotechnol.* 2019, vol. 37, s. 1-10.
  18. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska Daria, Szczepaniak Oskar, Gramza-Michałowska Anna, Kmiecik Dominik, Kulczyński Bartosz, Szulc Piotr, Górnaś Paweł: Composition of polyphenols of asparagus spears (*Asparagus officinalis*) and their antioxidant, *Cienc. Rural.* 2019, vol. 49, iss. 4, e20180863.
  19. Kulczyński Bartosz, Sidor Andrzej, Gramza-Michałowska Anna: Characteristics of selected antioxidative and bioactive compounds in meat. *Antioxidants*. 2019, vol. 8, iss. 9, 335.
  20. Kmiecik Dominik, Fedko Monika, Siger Aleksander, Kulczyński Bartosz: Degradation of tocopherols molecules and its impact on the polymerization of triacylglycerols during heat treatment of oil. *Molecules*. 2019, vol. 24, iss. 24, 4555.
  21. Dziedzic Krzysztof, Górecka Danuta, Szwengiel Artur, Michniewicz Jan, Drożdżyńska Agnieszka, Walkowiak Jarosław: Interactions between fecal bacteria, bile acids and components of tomato pomace. *Food. Sci. Biotechnol.* 2019, vol. 28, iss. 3, s. 649-655

22. Podolska Grażyna, Górecka Danuta, Russel Hamman, Dziejic Krzysztof, Boguszewska Edyta: Abiotic stress affects the yield and nutrients of buckwheat grains. *Zemdirbyste-Agriculture*, 2019, vol. 106, iss. 3, s. 233-240
23. Smuga-Kogut Małgorzata, Walendzik Bartosz, Szymanowska-Powałowska Daria, Kobus-Cisowska Joanna, Wojdalski Janusz, Wieczorek Mateusz, Cielecka-Piontek Judyta: Comparison of the bioethanol obtaining method from triticale straw using ionic liquid and sulfate method. *Energies* 2019, vol. 12, art. 1155.
24. Smuga-Kogut Małgorzata, Bychto Leszek, Walendzik Bartosz, Cielecka-Piontek Judyta, Marecik Roman, Kobus-Cisowska Joanna, Grajek Katarzyna, Szymanowska-Powałowska Daria: Use of buckwheat straw to produce ethyl alcohol using ionic liquids. *Energies*, 2019, vol. 12, 2014.
25. Bocianowski Jan, Szulc Piotr, Waśkiewicz Adam, Nowosad Kamila, Kobus-Cisowska Joanna: Ergosterol and *Fusarium* mycotoxins content in two maize cultivars under different forms of nitrogen fertilizers, *J. Phytopathol*, 2019, 167 (6), s. 34-52.
26. Jagła Małgorzata, Szulc Piotr, Ambroży-Deręgowska Katarzyna, Mejza Iwona, Kobus-Cisowska Joanna: Yielding of two types of maize varieties (*Zea mays* L.) in relation to selected agrotechnical factors. *Plant Soil Environ*, 2019, 65, (8): 416–423.
27. Jarzębski Maciej, Flak Dorota, Baryła-Pankiewicz Elżbieta, Kobus-Cisowska Joanna, Gapinski Jacek, Florczak Patryk, Mała Patrycja, Peplińska Barbara, Ramanavicius Arunas: Fluorescein ether-ester dyes for labeling of fluorinated methacrylate nanoparticles, *J. Photochem. Photobiol. A*, 2019, 382, 111956.
28. Jarzębski Maciej, Smulek Wojciech, Siejak Przemysław, Kobus-Cisowska Joanna, Pieczyrak Danuta, Baranowska Hanna, Jakubowicz Jarosław, Sopata Mateusz, Białopiotrowicz Tomasz, Kaczorek Ewa: *Aesculus hippocastanum* L. extract as a potential emulsion stabilizer, *Food Hydrocoll.*, 2019, vol. 97, art. 111956.
29. Przeor Monika, Flaczyk Ewa, Beszterda Monika, Szymandera-Buszka Krystyna, Piechocka Justyna, Kmiecik Dominik, Szczepaniak Oskar, Kobus-Cisowska Joanna, Jarzębski Maciej, Tylewicz Urszula: Air-drying temperature changes the content of the phenolic acids and flavonols in white mulberry (*Morus alba* L.) leaves, *Cienc. Rural*, 2019, vol 49, iss. 11.
30. Piechocka Justyna, Szymandera-Buszka Krystyna, Kobus-Cisowska Joanna, Gramza-Michałowska Anna, Jędrusek-Golińska Anna. The Effect of Thiamine Concentration on the Antioxidative Activity Indices in Tea Extracts. *Antioxidants* 2019, vol. 8, iss. 11, s. 555.
31. Fedko Monika, Kmiecik Dominik, Siger Aleksander, Kulczyński Bartosz, Przeor Monika, Kobus-Cisowska Joanna: Comparative characteristics of oil composition in seeds of 31 *Cucurbita* varieties, *J. Food Meas. Charact.*, 2019, vol. 10, 107.
32. Szczepaniak Oskar Marek, Kobus-Cisowska Joanna, Kusek Weronika, Przeor Monika: Functional properties of Cornelian cherry (*Cornus mas* L.): a comprehensive review. *Eur. Food Res. Tech.* 2019, vol. 245, iss. 10, p. 2071-2087.

33. Szczepaniak Oskar Marek, Ligaj Marta, Kobus-Cisowska Joanna, Maciejewska Paulina, Tichoniuk, Mariusz, Szulc Piotr: Application for novel electrochemical screening of antioxidant potential and phytochemicals in *Cornus mas* extracts. *CyTA J. Food* 2019, vol. 17, iss. 1, p. 781-789.

#### Czasopisma bez IF

1. Gramza-Michałowska Anna, Bueschke Marzena, Kulczyński Bartosz. Znaczenie kwercetyny jako związku wspomagającego wydolność w diecie sportowca. (in English: The significance of quercetin in athletes diet as an performance enhancing compound). *KOSMOS Problemy Nauk Biologicznych* 2019, vol. 68, iss. 1, s. 145–151
2. Kobus-Cisowska Joanna, Szczepaniak Oskar Marek, Szymanowska-Powałowska Daria, Kuczyńska Alicja, Kmiecik Dominik, Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna, Szulc Piotr: Ocena przydatności ekstraktu *Moringa oleifera* L. do wzbogacania pieczywa typu grissini. *Nauka Przyr. Technol.* 2019, t. 13, z. 2, s. 101-108.
3. Szczepaniak Oskar, Dziedziński Marcin, Szymanowska Daria, Szulc Piotr, Bielec Dorota, Kobus-Cisowska Joanna: Uprawa szparaga (*Asparagus officinalis* L.) jako surowca o właściwościach funkcjonalnych. Cz. I. Charakterystyka towaroznawcza. *Tech. Rol. Ogród. Leś.* 2019, vol 2, s. 2–6.
4. Dziedziński Marcin, Szczepaniak Oskar, Szymanowska Daria, Szulc Piotr, Bielec Dorota, Kobus-Cisowska Joanna: Uprawa szparaga (*Asparagus officinalis* L.) jako surowca o właściwościach funkcjonalnych. Cz. II. Charakterystyka żywieniowa. *Tech. Rol. Ogród. Leś.* 2019, vol 3, s. 5–8.
5. Szczepaniak Oskar, Dziedziński Marcin, Kobus-Cisowska Joanna, Szulc Piotr, Szymanowska Daria, Sudyka Magdalena, Goryńska-Goldmann Elżbieta: Chmiel (*Humulus lupulus* L.) jako surowiec o właściwościach prozdrowotnych: aktualny stan wiedzy. *Tech. Rol. Ogród. Leś.* 2019, vol 3, s. 9–12.
6. Bocianowski Jan, Cichocki Marek, Szulc Piotr, Tratwal Anna., Nowosad Kamila, Kobus-Cisowska Joanna: Analysis of the nitrogen and magnesium doses effects of two cultivars of maize (*Zea mays* L.) using multivariate methods. *J. Res. Appl. Agric. Engng*, 2019, vol. 64 (3), s. 4-9.
7. Szulc Piotr, Ambroży-Deręgowska Katarzyna, Mejza Iwona., Szymanowska Daria, Kobus-Cisowska Joanna, Krauklis Daniel: Dry matter accumulation in the initial vegetation period as the response of two cultivar types (*Zea mays* L.) to sowing and fertilization methods. *J. Res. Appl. Agric. Engng.* 2019, vol. 64 (3), s. 51-56.
8. Bocianowski Jan, Cichocki Marek, Szulc Piotr, Kobus-Cisowska Joanna, Relationships between selected traits in maize (*Zea mays* L.). Part I. Linear and rank correlations. *J. Res. Appl. Agric. Engng.* 2019, vol. 64 (3), s. 10-14.
9. Kobus-Cisowska Joanna, Szczepaniak Oskar, Kmiecik Dominik, Dziedziński Marcin, Brzozowska Anna, Ligaj Marta, Fedko Monika, Szymanowska Daria, Szulc Piotr, Goryńska-Goldmann Elżbieta:

Impact of *Salix viminalis* carbon as a bioactive component: developed a new proposal of application in functional bread. J. Res. Appl. Agric. Engng. 2019, vol. 64 (3), s. 25-30.

10. Bocianowski Jan, Cyplik Adrian, Szulc Piotr, Kobus-Cisowska Joanna: Relationships between selected traits in maize (*Zea mays* L.). Part II. Multiple linear regression. J. Res. Appl. Agric. Engng. 2019, vol. 64 (3), s. 15-19.
11. Dziedziński Marcin, Goryńska Goldmann Elżbieta, Joanna Kobus-Cisowska, Szczepaniak Oskar, Marciniak Grzegorz: Problem of overconsumption of dietary supplements among polish population, Intercathedra, 2019, vol 39/3, s. 235-242.
12. Telichowska Aleksandra, Marcin Dziedziński, Oskar Szczepaniak, Joanna Kobus-Cisowska, Charakterystyka czeremchy (*Prunus*) pozyskanej z ekosystemów naturalnych, Technika Rolnicza, Ogrodnicza i Leśna, 2019, vol 5, s. 17-21.
13. Byczkiewicz Szymon, Kobus-Cisowska Joanna, Szulc Piotr, Telichowska Aleksandra, Szczepaniak Oskar, Dziedziński Marcin: Pigwowiec japoński (*Chaenomeles japonica* L.) jako surowiec o właściwościach prozdrowotnych – aktualny stan wiedzy, Tech. Rol. Ograd. Leś., 2019 vol 5, s. 22-25.
14. Paulina Maciejewska, Justyna Piechocka, Piotr Szulc, Judyta Cielecka-Piontek, Daria Szymanowska: Life factory engineers - probiotic microorganisms in JOY DAY - forest fruits drink. J. Res. Appl. Agric. Eng. - 2019, vol. 64, 4, s. 25-30

#### Artykułu popularno-naukowe

1. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska-Powałowska Daria: Takie małe, a takie zdrowe. Food Forum, 2019, 1 29, s. 98-100.
2. Szymanowska-Powałowska Daria, Kobus-Cisowska Joanna: Kwas alfa-ketoglutarynowy – wyjątkowa molekula. Food Forum, czerwiec, 2019, 3(31), s. 30-34.
3. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska-Powałowska Daria: Biologicznie aktywne peptydy w żywności i żywieniu Food Forum 2019, 4(32), s. 40-44.
4. Telichowska Aleksandra, Kobus-Cisowska Joanna: Możliwości wykorzystania składników roślinnych jako składników bioaktywnych w profilaktyce Alzheimerera, Naturoterapia, 2019, 6(16), s. 72- 76.
5. Joanna Kobus-Cisowska: Żywność Funkcjonalna – element diety wspomagający zdrowie, Food Expert, 2019, 1.
6. Dziedziński Marcin, Szczepaniak Oskar, Szymanowska Daria, Szulc Piotr, Bielec Dorota, Kobus-Cisowska Joanna: Спаржа - ценный овощ для функционального питания. Наше сельское хозяйство. Агрономия. 2019, №23.- С. s. 91-94.

7. Dzedziński Marcin: Jak słodziki wpływają na mikrobiotę? Food Fakty, 2019 (dostęp on-line: <https://foodfakty.pl/jak-slodziki-wplywaja-na-mikrobiote>)

## **MONOGRAFIE**

### **polska monografia PM/ redakcja monografii**

1. Jędrusek-Golińska Anna: Wrażliwość smakowa oraz postawy osób starszych wobec żywności, ze szczególnym uwzględnieniem żywności funkcjonalnej. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2019. 158 s. Rozprawy Naukowe. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ISSN 1896-1894, 513. ISBN: 978-83-7160-930-5. Liczba arkuszy: 13,5.
2. Jaworska-Piasecka Alicja, Historia etykiet, Turystyka rekreacja hotelarstwo i gastronomia we współczesnym świecie, Wydawnictwo Naukowe WSHiG, 2019 s.59-62
3. Jaworska-Piasecka Alicja, Strugała Klaudia, Jak układać kartę menu aby poprawić pracę mózgu, Turystyka rekreacja hotelarstwo i gastronomia we współczesnym świecie, Wydawnictwo Naukowe WSHiG, 2019 s.53-57

### **zagraniczny rozdział monografii**

brak

### **polski rozdział monografii**

brak